



## **Mediterraner Nudelsalat mit gebackenen Ziegenamembert**

*Rezept für 4 Personen*

250g „so schmeckt Bayern“ Nudeln  
100g schwarze oder grüne Oliven  
100g getrocknete Tomaten  
2 EL Basilikum gehackt  
200g „so schmeckt Bayern“ Naturjoghurt  
½ Knoblauchzehe fein gehackt  
1 Stück „so schmeckt Bayern“ Ziegenamembert  
Saft einer halben Zitrone  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Mehl, Semmelbrösel, Ei zum panieren

### Zubereitung:

- die Nudeln al dente kochen und unter kaltem Wasser abbrausen
- die halbierten Oliven, die in Streifen geschnittenen getrockneten Tomaten und gehackter Basilikum dazugeben
- mit Naturjoghurt, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken
- Ziegenamembert vierteln und in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und langsam in Butterschmalz goldgelb ausbacken

### Anrichten:

Nudelsalat in die Mitte des Tellers geben und die Ziegenamembertecken anlegen  
mit Basilikum und Kirschtomaten ausgarnieren

## **Hähnchenbrustfilet im Speckmantel dazu Käsespätzle**

*Rezept für 4 Personen*

4 St. Hähnchenbrustfilets  
12 Scheiben Frühstücksspeck  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen
- mit Salz und Pfeffer würzen
- jede Hähnchenbrust mit 3 Scheiben Speck umwickeln
- das Öl in der Pfanne erhitzen und die umwickelten Hähnchenbrustfilets auf beiden Seiten goldbraun anbraten
- anschließend die Hähnchenbrustfilets im vorgeheizten Ofen auf 175°C ca. 15 min. fertig garen

## **Käsespätzle**

*Rezept für 4 Personen*

600g Spätzle  
200ml Rinderbrühe  
150 Emmentaler  
1 Zwiebel würfeln  
Salz, Pfeffer 1 EL Butter

Zubereitung:

- die gewürfelten Zwiebeln in der Pfanne glasig anbraten und die Spätzle dazu geben
- durchmischen und mit Brühe ablöschen
- den gewürfelten Emmentaler dazu geben und durchmischen bis alles cremig wird
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Anrichten:

die Käsespätzle oben am Teller anrichten und die in Tranchen geschnittenen Hähnchenbrustfilets darunter geben und mit Petersilie garnieren.